

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiot zamówienia obejmuje organizację i obsługę jednego jednodniowego spotkania w Opolu Lubelskim w hotelu/pensjonacie dla 20-30 osób w terminie pomiędzy 16 a 25 października 2023 r, czas trwania: od godz. 10:30 do godz. 14:00. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu spotkania bez konsekwencji finansowych o nie więcej niż 5 dni kalendarzowych w stosunku do terminu podanego powyżej, w uzgodnieniu z Wykonawcą. W każdym przypadku spotkaniu odbędzie się w dniu roboczym.

Do zadań Wykonawcy należeć będzie:

- a. Zapewnienie sali konferencyjnej oraz pomieszczeń pomocniczych dla grupy maksymalnie 30 osób w miejscowości Opole Lubelskie: sala wykładowa z odpowiednią liczbą stołów i krzeseł, zgodnie ze wskazaną liczbą uczestników, sala musi być odpowiednio oznakowana przez Wykonawcę, w sposób ustalony z Zamawiającym w trakcie realizacji zamówienia, w pobliżu sali wykładowej Wykonawca zapewni łatwo dostępną oraz oznakowaną szatnię, a także toalety dla uczestników; pomieszczenie na potrzeby organizacji przerw kawowych w formie bufetu, dostosowane do liczby uczestników. Zamawiający dopuszcza by przerwy kawowe zostały zorganizowane przy sali wykładowej lub w sali specjalnie do tego celu przygotowanej lub w restauracji, o ile będzie ona zlokalizowana w tym samym budynku, w którym odbywać się będzie spotkanie. Wykonawca zapewni, że sala wykładowa będzie przeznaczona wyłącznie na potrzeby uczestników spotkania. Zamawiający przed rozpoczęciem spotkania może dokonać przeglądu pomieszczeń, w których odbywać się będzie spotkanie, pod kątem zgodności z wymogami Zamawiającego oraz ustaleniami podjętymi wspólnie z Wykonawcą w trakcie przygotowań do spotkania.
- b. Zapewnienie nagłośnienia: Wykonawca zapewni nagłośnienie wraz z mikrofonem. Wykonawca będzie odpowiedzialny za montaż i demontaż wyposażenia oraz za jego obsługę i zapewnienie poprawnego działania podczas spotkania.
- c. Zapewnienia obsługi technicznej: przed i podczas spotkania do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie co najmniej 1 osoby ds. technicznych.
- d. Zapewnienie prelegenta: do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie prelegenta, którzy posiadać będzie odpowiednią wiedzę i doświadczenie w zakresie tematyki poruszanej na spotkaniu tj. minimum jedną osobę posiadającą wiedzę z zakresu chiropterologii, w tym w tematyce znaczenia obiektów użyteczności publicznej dla ochrony nietoperzy. Do obowiązków prelegenta należało będzie przygotowanie prelekcji w zakresie:
 - biologii i ekologii nocka dużego *Myotis myotis*,
 - rozmieszczenia kolonii rozrodczych nocka dużego w Polsce i w województwie lubelskim,
 - potencjalnych terenów żerowiskowych gatunku,
 - stanu populacji gatunku, w tym trendów zmian, oraz statusu ochrony gatunku,
 - omówienia zagrożeń, celów i planowanych działań ochronnych dla gatunku, zgodnie z obowiązującymi aktami prawa miejscowego dla obszarów Natura 2000 Puławy PLH060055 oraz Opole Lubelskie PLH060054,

- aspektów sanitarnych występowania kolonii rozrodczych nietoperzy w budynkach użyteczności publicznej i przeznaczonych do zamieszkania,
 - konfliktów społecznych w związku z występowaniem nietoperzy,
 - omówienia i przedstawienia opracowanych na zlecenie RDOŚ w Lublinie wyników badań telemetrycznych (materiały zostaną udostępnione przez Zamawiającego)
- e. Zapewnienie cateringu: do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie cateringu wraz z obsługą (przygotowanie, serwis, sprzątanie), dostosowanego do liczby osób uczestniczących w spotkaniu. Aranżacja pomieszczeń zapewniać ma sprawne, bezkolizyjne poruszanie się gości i obsługi. W ramach przerwy kawowej Wykonawca zapewni: kawę, herbatę (150 ml), wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (0,2 l/os), soki owocowe (0,2 l/os), wyroby cukiernicze - minimum dwa rodzaje (100 g), przekąski koktajlowe, zimne, podane w formie szwedzkiego stołu - kanapeczki bankietowe mix 4 smaków, w tym 2 rodzaje bezmięsne. Przekąski koktajlowe mają być dostępne dla wszystkich uczestników spotkania w godzinach trwania spotkania. Godziny organizacji przerwy kawowej zostaną ustalone przez Zamawiającego nie później niż na 5 dni przed terminem spotkania. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania nieznacznych przesunięć przerw, w przypadku gdy będzie tego wymagał przebieg spotkania. Wykonawca zobowiązuje się do:
- a. dostarczenia świeżych produktów żywnościowych, potraw przyrządzonych tego samego dnia, co świadczenie usług cateringowych,
 - b. użycia czystej, nieuszkodzonej zastawy ceramicznej lub szklanej; Zamawiający nie dopuszcza użycia zastawy plastikowej oraz sztuczków z tworzywa sztucznego.
- Ostateczną liczbę uczestników Zamawiający przekaze Wykonawcy, co najmniej na 5 dni przed terminem spotkania.

Zamawiający zapewnia: przeprowadzenie rekrutacji na spotkanie (zaproszenie do udziału i zebranie zgłoszeń udziału), materiały szkoleniowe i informacyjno-promocyjne dla uczestników spotkania, wydrukowaną informację o spotkaniu wraz z agendą oraz wydrukowaną listę obecności.